



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 290]  
No. 290]नई दिल्ली, शुक्रवार, जून 20, 2003/ज्येष्ठ 30, 1925  
NEW DELHI, FRIDAY, JUNE 20, 2003/JYAISTHA 30, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 20 जून, 2003

सा.का.नि. 497(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 ( 1954 का 37) की धारा 23 की उप धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त अधिनियम की उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिसको भारत के उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकते हैं ।

ऐसे आक्षेपों या सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप नियमों की बावत् किसी व्यक्ति से उपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार विचार करेगी,

### प्रारूप नियम

1 (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2003 है।

(ii) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) में,-

(i) नियम 5 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात्-

"(5) इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ में विनिर्दिष्ट विभिन्न खाद्य क्वालिटी के मानक वे हैं जो उन परिशिष्टों में परिभाषित हैं।"

(ii) नियम 42 के उपनियम (ययय) में खंड(17) के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्-

"ययय (18)- कम वसायुक्त पनीर के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्

कम वसायुक्त पनीर

"

(iii) उक्त नियमों के परिशिष्ट "ख" में -

(क) मद सं. क- 07.04.01 के स्थान पर, निम्नलिखित मद रखी जाएगी,  
अर्थात् —

" क 07.04.01- आइस कैंडी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल, प्राकृतिक मधुरक जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, द्रव ग्लुकोस, शुष्कित द्रव ग्लुकोस, शहद, फल और फल उत्पाद, काफी, कोको, अदरक, दूढ़ फल तथा नमक के मिश्रण से तैयार किए गए पास्चरीकृत मिश्रण को जमा कर अभिप्राप्त किया गया है। इस उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी -

सुक्रोस के रूप में अभिव्यक्त कुल चीनी .....10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(ख) मद सं. क.11.01.01 में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ा जाएगा,  
अर्थात् —

" दूध में कुल यूरिया की अंतर्वस्तु 40 पी पी एम से अधिक नहीं होगी।"

(ग) मद सं. क.11.01.11 में, -

(i) स्तंभ 1 में आने वाली, "भैंस का दूध" के प्रविष्टि के सामने

(क) "गुजरात" शब्द के पश्चात, "झारखंड" शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ख) "उत्तरप्रदेश" शब्द के पश्चात "उत्तरांचल" शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ग) "अरुणाचल प्रदेश" शब्द के पश्चात "छत्तीसगढ़" शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ii) स्तंभ 1 में आने वाली 'गाय का दूध' के प्रविष्टि के सामने, -

- (क) "बिहार" शब्द के पश्चात 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (ख) "उत्तरप्रदेश" शब्द के पश्चात 'उत्तरांचल' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (ग) "अरुणाचल प्रदेश" शब्द के पश्चात 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।

(iii) स्तंभ 1 में आने वाली 'बकरी या भेड़ का दूध' प्रविष्टि के सामने, -

- (क) "चंडीगढ़" शब्द के पश्चात 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (ख) "उत्तरप्रदेश" शब्द के पश्चात 'उत्तरांचल' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (ग) "जम्मू-कश्मीर" शब्द के पश्चात 'झारखंड' शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा।

(घ) मद सं० क 11.02.02 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात्-

'क 11.02.02 क्रीम से, सापेक्षतः अधिक वसायुक्त, गाय या भैंस के दूध से पृथक किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो कि मखनिया दूध में वसा के पायस का रूप लेता है। यह अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, रोगाणु नाशित अति उच्च ताप में अभिक्रचित (यू एच टी) हो सकता है। इसमें दुग्ध ठोस न कि वसा 2.0 प्रतिशत से अनधिक और कैसिनेट 0.1 प्रतिशत से अनधिक हो सकते हैं। फेंटने योग्य और फेंटी हुई क्रीम में चीनी हो सकती है।

**पास्तेरीकृत क्रीम** ऐसी क्रीम है जिसे किसी मान्यता प्राप्त ताप अभिक्रिया के द्वारा पास्तेरीकरण प्रक्रिया के अध्यधीन रखा गया है या जिसे पास्तेरीकृत दुग्ध से विनिर्मित किया गया है ।

**रोगाणुनाशित क्रीम**, ऐसी क्रीम है जिसे मान्यता प्राप्त अभिक्रिया द्वारा उस आधान में रोगाणुनाशन की प्रक्रिया के अध्ययाधीन रखा गया है जिसमें इसे उपभोक्ता को बेचा जाता है ।

**अति उच्च ताप अभिक्रचित क्रीम** ऐसी क्रीम है जिसे मान्यता प्राप्त अभिक्रिया द्वारा एक निरन्तर प्रवाह में अति उच्च ताप अभिक्रिया की प्रक्रिया के अध्ययाधीन रखा गया है और अपूतित रूप से पैक किया गया है ।

**फेंटी हुई / फेंटने योग्य क्रीम** ऐसी क्रीम है जिसे स्थायी फेन उठाने की प्रक्रिया के अध्ययाधीन रखा गया है या जो स्थायी फेन उठाने के लिए उपयुक्त है ।

यह सुस्वादु और सुरुचिक होगी । यह अपस्वाद तथा विकृत गंधता से मुक्त होगी। दुग्ध के लिए विजातीय किसी भी द्रव्य से यह मुक्त होगी । इस उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं । यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगी । यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पाद	दुग्ध वसा
(1) क्रीम	25.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(2) आधी क्रीम या हल्की क्रीम	10.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून और

	25.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(3) फेंटने योग्य और फेंटी हुई क्रीम	28.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(4) भारी फेंटने योग्य और फेंटी हुई क्रीम	35.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(5) दोगुनी क्रीम	45.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(6) कृत्रिम क्रीम/उच्च वसायुक्त क्रीम	60.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

**क.11.02.02.01- क्रीम पाउडर** से गाय और /या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से जल के अंशतः हटाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और /या प्रोटीन तत्व को दुग्ध संघटकों के मिलाकर और/या निकाल कर इस प्रकार से समायोजित किया जा सकता है ताकि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के दही में प्रोटीन से केसिन के अनुपात में परिवर्तन न हो। इसका रंग एकसमान होगा और सुस्वादु तथा सुरुचिक होगा तथा अपस्वाद व विकृत-गंधता से मुक्त होगा। यह वनस्पति तेल/ वसा, खनिज तेल, मिलाए गए सुवासक और दुग्ध के लिए विजातीय किसी तत्व से भी मुक्त होगा। इस उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

- आर्द्रता - 5.0 प्रतिशत से अनधिक
- दुग्ध वसा - 42.0 प्रतिशत से अन्यून
- दुग्ध ठोस न कि वसा में  
दुग्ध प्रोटीन - 34.0 प्रतिशत से अन्यून।"

(ड) मद सं. क 11.02.05 में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ा जाएगा, अर्थात् -  
परन्तु यह कि पनीर को जब अल्प वसायुक्त पनीर के रूप में बेचा जाए तो वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा -

- आर्द्रता - 70 प्रतिशत से अनधिक
- दुग्धवसा - शुष्क पदार्थ के 15 प्रतिशत अन्यून ।

परंतु यह और कि ऐसा न्यून वसा युक्त पनीर सीलबंद पैकेज में ही बेचा जाएगा और उस पर नियम 42 के उपनियम ययय (18) में यथा उपबंधित पैकेज पर उचित लेबल घोषणा लगी होगी ।"

(च) मद क 11.02.07, क 11.02.07.01 और क 11.02.07.02 के स्थान पर निम्नलिखित मदें रखी जाएंगी, अर्थात् -

"क. 11.02.06- चीज से परिपक्व या अपरिपक्व, कोमल या अर्धकठोर, कठोर और अतिकठोर ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे आवृत किया जा सकता है और जिसमें तोड़ प्रोटीन/केसीन अनुपात दुग्ध में उसके अनुपात से अधिक नहीं होता है। चीज दुग्ध और/या रिनिट या अन्य उपयुक्त स्कंदन कारक की क्रिया के माध्यम से दुध से अभिप्राप्त उत्पादों के पूर्णतः या भगतः स्कंदन द्वारा और ऐसे स्कंदन के परिणाम स्वरूप तोड़ के भागतः शुएकन और/या दुग्ध के स्कंदन में अंतरवलित तकनीकों के प्रसंस्करण और/या दुग्ध से अभिप्राप्त उत्पादों से अभिप्राप्त किया जाता है जिनसे वैसी ही भौतिक, रासयनिक और इन्द्रियग्राही विशेषताओं वाला अंतिम उत्पाद मिलता है।

उत्पाद में हानिरहित लैक्टिक अम्ल के स्टार्टर संवर्धन और/या सुरुचि उत्पादक बैक्टीरिया और अन्य हानिरहित सूक्ष्म जीव, सुरक्षित और उपयुक्त किण्वक और सोडियम क्लोराइड अंतर्विष्ट हो सकते हैं। यह कटे हुए स्लाइसों, टुकड़ों या ग्रेटेड चीज के रूप में हो सकता है।

परिपक्व चीज- वह चीज है जो विनिर्माण के ठीक पश्चात उपभोग के लिए तैयार नहीं हो पाता, किन्तु जिसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान पर और ऐसी अन्य दशाओं के अधीन रखा जायेगा जिसके परिणाम स्वरूप प्रश्नगत चीज की विशिष्टियों वाले आवश्यक जैव रासनियक और भौतिक परिवर्तन होंगे।

संच परिपक्व चीज- ऐसा परिपक्व चीज है जिसमें परिपक्वता, आंतरिक और/या चीज की सतह पर विशिष्ट संच अभिवर्धन के विकास द्वारा मूल रूप से लाई गई हो।

अपरिपक्व चीज- जिसके अंतर्गत ताजा चीज भी है, ऐसा चीज है जो विनिर्माण के ठीक पश्चात उपभोग के लिए तैयार हो जाता है।

यह सुस्वाद और सुरुचिक होगी। यह अपस्वाद और विकृत गंधता से मुक्त होंगे। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पाद	आर्द्रता	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा
1. कठोर दाबित चीज	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
2. अर्ध कठोर चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
3. अर्ध मुलायम चीज	52.0 प्रतिशत से	45.0 प्रतिशत से अन्यून



	अनधिक	
4. मुलायम चीज	80.0 प्रतिशत से अनधिक	20.0 प्रतिशत से अन्यून
5. अधिक कठोर चीज	36.0 प्रतिशत से अनधिक	32.0 प्रतिशत से अन्यून
6. मोजारेला/पिज्जा चीज	चीज में 60 प्रतिशत से अनधिक, पिज्जा चीज में 54.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून

**क.11.02.06.01 - संसाधित चीज से,** चीज की एक अथवा अधिक किस्मों को, ताप करके तथा पायसीकारकों की सहायता से पीसने, मिश्रित करने, पिघलाने और पायसीकरण करके प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें क्रीम, मक्खन, मक्खन तेल और अन्य दुग्ध उत्पाद, अन्तिम उत्पाद में दुग्ध शर्करा अधिकतम 5.0 प्रतिशत के अध्यधीन हो सकते हैं और उत्पाद को रुचिकारक तथा विलक्षण बनाने के लिए शर्करा से भिन्न समुचित तौर पर निर्मित अथवा तैयार किए गए साधारण खाद्य लवण, सिरका/ एसीटिक अम्ल, मसाले और अन्य अनुकूल सब्जियां व खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार पर, अंतिम पदार्थ के कुल ठोस और हानिरहित बैक्टीरिया व किण्वक के भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। यह सुस्वादु और रुचिकर होगी। अपस्वाद और विहित गंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

यह निम्निलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(1) आर्द्रता

47.0 प्रतिशत से अनधिक

## (2) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 40.0 प्रतिशत से अन्यून

**क.11.02.06.02-** संसाधित चीज स्प्रेड से, पायसी कारक की सहायता और गर्म करके चीज की एक या अधिक किस्मों को पीस कर, मिश्रण करके, पिघलाकर और पायसीकृत करके प्राप्त पदार्थ अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, मक्खन/मक्खन तेल और अन्य डेयरी उत्पाद हो सकते हैं, किंतु अन्तिम उत्पाद में दुग्ध शर्करा अधिकतम 5.0 प्रतिशत की सीमा तक होगी। उत्पाद को रुचिकारक एवं विलक्षण बनाने के लिए समुचित तौर पर बनाएं अथवा तैयार किए गए लवण, सिरका, मसाले, अनुकूलनों, प्राकृतिक कार्बोहाइड्रेट मधुरकारक अर्थात् इशु-शर्करा (स्यूक्रोस) प्राक्ष शर्करा (डेक्ट्रास) कार्न सीरप, कार्न सीरप बेस, मधु, यव शर्करा (माल्टास) यव्य (माल्ट) यव सीरप और हाइड्रोलाइज्ड दुग्ध शर्करा एवं खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार अन्तिम पदार्थ के कुल ठोस और हानिरहित बैक्टीरिया एवं किण्वक संवर्धनों के भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। इसका स्वाद उत्तम तथा रुचिकर होगा और यह अरुचिकारक और विकृतगंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. आर्द्रता                | 60.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| 2. शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क.11.02.06.03 शेडार चीज** से लैक्टिक अम्ल के संवर्धनों, स्कंदित अथवा अन्य समुचित स्कंदित किण्वकों सहित गाय और /अथवा भैंस के स्कंदित गर्म किया हुआ / पास्टरीकृत दुग्ध अथवा दोनों के दुग्ध के मिश्रण से प्राप्त परिपक्व कठोर चीज अभिप्रेत है । यह मोम के लेप अथवा कपड़े के आवरण सहित, कठोर दाबित ब्लाक के रूप में होगा । इसका संघटन गैर छिद्र रहित संतरी रंग में पीले तृण सहित स्थायी समतल और मामिया होगा ।

इसमें परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं । यह परिशिष्ट " घ " में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा । यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा -

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. आर्द्रता                | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| 2. शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क.11.02.06.04 डेनबो चीज** से बैक्टीरिया बनाने वाले हानिरहित लैक्टिक अम्ल के संवर्धनों, स्कंदित अथवा अन्य समुचित स्कंदित किण्वकों सहित, गाय और/अथवा भैंस के स्कंदित गर्म किए हुए, पास्टरीकृत दुग्ध अथवा दोनों के दुग्ध के मिश्रण से प्राप्त परिपक्व अर्ध कठोर चीज अभिप्रेत है । इसकी संघटना स्थायी और एकरूप पीले रंग सहित रूप में समतल होगी । इस पर मोम अथवा प्लास्टिक का लेप चढ़ाया जा सकेगा । इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं । यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा । यह निम्नलिखित आवश्यकताओं के भी अनुरूप होगा -

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. आर्द्रता -              | 39.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| 2. शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क.11.02.06.05** एडम चीज से बैक्टीरिया बनाने वाले हानिरहित लैक्टिक अम्ल के सम्बर्धनों, स्कंदित गाय और अथवा भैंस के स्कंदित गर्म किए हुए, पास्तेरीकृत अथवा दोनों के दुग्ध के मिश्रण से प्राप्त परिपक्व अर्ध कठोर चीज अभिप्रेत है। इसकी संघटना स्थायी होगी। यह काटने योग्य पीले रंग और एक कठोर शक्ल वाली होगी जिस पर मोम, खाद्य तेल अथवा प्लास्टिक की परत चढ़ाई जाएगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. आर्द्रता -              | 46.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| 2. शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

**क.11.02.06.06** गौडा चीज से बैक्टीरिया बनाने वाले हानिरहित लैक्टिक अम्ल के सम्बर्धनों स्कंदित अथवा अन्य समुचित स्कंदित किण्वकों सहित गाय और/अथवा भैंस के स्कंदित गर्म किए हुए, पास्तेरीकृत अथवा दोनों के दुग्ध के मिश्रण से प्राप्त परिपक्व अर्ध कठोर चीज अभिप्रेत है। इसकी संघटना स्थायी होगी जो काटने योग्य पीले रंग के तृण और कठोर शक्ल वाली हो गई हो जिस पर मोम, प्लास्टिक का लेप अथवा खाद्य तेल की परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. आर्द्रता -              | 43.0 प्रतिशत से अनधिक  |
| 2. शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

**11.02.06.07-** हावर्ती चीज से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को पायसीकरण के पश्चात् हानि रहित लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया रेनेट या अन्य उचित पायसीकारक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। इसका संगठन कुछ ठोस प्रकार का काटने के लिए उपयुक्त, हल्के पीले रंगवाला और अर्द्ध मुलायम एवं ग्रीसी छाल युक्त होता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य होंगे। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

अपेक्षाएं	हावर्ती	30 प्रतिशत हावर्ती	60 प्रतिशत हावर्ती
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	60.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.08-** टिलिस्टर से अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध के पायसीकरण के पश्चात् हानि रहित लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया रेनेट या अन्य उचित पायसीकारक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना ठोस प्रकार की काटने के लिए उपयुक्त, हाथी दांत की तरह पीले रंगवाली, सुदृढ़ छाल वाली जो कि लाल या पीली चिकनाई युक्त बैक्टीरिया पैदा करने वाली मोम या प्लास्टिक द्वारा, मैल/चिकनाई दूर करने के बाद मडित होती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य होंगे। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म

जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

अपेक्षाएं	टिलिस्टर	30 प्रतिशत टिलिस्टर	60 प्रतिशत टिलिस्टर
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	39.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.09-** कोटेज चीज और क्रीम युक्त चीज से वह चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पास्तुरीकृत कम मक्खन वाले दुग्ध के स्कंदन द्वारा हानि रहित लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया सहित अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों को मिलाकर या उनके बिना अभिप्राप्त किया जाता है। क्रीम युक्त कोटेज चीज वह कोटेज चीज है जिसमें क्रीम का पास्तुरीकृत मिश्रण, मक्खनिया दुग्ध, संघनित दुग्ध, वसा रहित शुष्क दुग्ध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम/पोटाशियम/कैशियम और अमोन-कसियनेट मिलाया जाता है। इसकी संरचना मुलायम एवं प्राकृतिक सफेद रंग की होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य होंगे। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

1.	आर्द्रता	80.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त कोटेज चीज में)	4.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.10- क्रीम चीज (रहीमफिशकेस) से वह मृदु अपरिपक्व चीज** अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पास्तेरीकृत दुग्ध के स्कंदन द्वारा और हानि रहित लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया उत्पादकों के संवर्धन सहित अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों को मिलाकर या उनके बिना पास्तेरीकृत क्रीम प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना चिकनी, मुलायम तथा हल्के श्वेत क्रीमी रंग की होगी। उत्पाद में परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य होंगे। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

1.	आर्द्रता	55.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	70.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.11- कोलोमियर्स चीज से अपरिपक्व मुलायम चीज** अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध के स्कंदन द्वारा हानि रहित लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया उत्पादकों के संवर्धन सहित और रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों एवं विविध गुणों वाले सांचे में ढालकर अभिप्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना मुलायम, सफेद से पीले क्रीमी रंग तक की होगी और इसकी सतह पर सफेद सांचे की विद्यमानत सहित नारंगी या लाल रंग के घब्बे दिखाई पड़ेंगे। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य होंगे। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:-

1.	आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
----	----------	-----------------------

2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून
----	------------------------------	------------------------

**क. 11.02.06.12-** कैमेमबर्ट चीज से परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध के स्कंदन द्वारा हानि रहित लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया उत्पादकों पैन्सीलियम केसीकोलम के संवर्धन और बैक्टिरियम लाइनैस और अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से अभिप्राप्त किया जाता है। यह सफेद (पैन्सीलियम कैपीकोलम) सांचे से ढका हुआ चपटा बेलनाकार आकृति में हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

अपेक्षाएं	45.0 प्रतिशत कैमेमबर्ट चीज	30 प्रतिशत कैमेमबर्ट चीज	40 प्रतिशत कैमेमबर्ट चीज	50 प्रतिशत कैमेमबर्ट चीज
आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक	62.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	40.0 प्रतिशत से अन्यून	50.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.13-** ब्री चीज से, मुलायम परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध के स्कंदन द्वारा हानि रहित लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया उत्पादक, पैन्सीलियम केसी कोलम के संवर्धन और बैक्टीरियम लाइनैस



और अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से अभिप्राप्त किया जाता है। इसकी छाल पर प्रायः नारंगी रंग (बैक्टीरियम लाइनैस) के धब्बे होंगे और इसकी संरचना चिकिनी परत के साथ सफेद से पीले क्रीमी रंग की होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

1.	आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.14- सेन्ट पौलिन-** से वह अर्ध परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो स्कंदन द्वारा गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध से हानि रहित लैक्टिक एसिड के बैक्टीरिया रेनेट, संवर्धन और अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना सुदृढ़ एवं लचीली सफेद से पीले रंग युक्त और इसकी छाल पर वैक्स या प्लास्टिक परत होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

1.	आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.15- सेमसो** से वह परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध से स्कंदन द्वारा हानि रहित लैक्टिक एसिड के बैक्टीरिया रेनेट और संवर्धन द्वारा और अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। यह पीले रंग वाला एवं काटने के लिए उपयुक्त

संरचना का और प्लास्टिक मंडित वैक्स वाली छाल सहित या रहित भी हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

आवश्यकताएं	सेम्सो	30 प्रतिशत सेम्सो
आर्द्रता	44.00 प्रतिशत से अनधिक	50.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.16- एमेनटेयर से वह परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो स्कंदन द्वारा गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध से हानि रहित लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया के रेनेट, संवर्धन और अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। इसमें 15 मि.ग्रा. प्रति किलोग्राम से अधिक क्यूपरिक सल्फेट जिसे ताम्र कहा जाता है, हो सकता है। इसका रंग हल्का पीला और सुदृढ़ संरचना होगी जोकि काटने के लिए उपयुक्त और ठोस छाल वाली हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

1.	आर्द्रता	40.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.17-** प्रोबोलोन से यह पास्ता फिलाटा चीज अभिप्रेत है जो स्कंदन द्वारा गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध से हानि रहित लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया उत्पन्न करने वाले रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदक किण्वकों की सहायता से प्राप्त किया जाता है। यह धूमल हो सकता है। यह सफेद पीले पुआल रंग में रेशेदार या चिकने आकार वाला और जिसकी छाल बनस्पति वसा/तेल, पैराफिन या प्लास्टिक फिल्म से ढकी हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

1.	आर्द्रता	
(क)	अधूम्रित चीज	47.0 प्रतिशत से अनधिक
(ख)	धूम्रित चीज	45.00 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.06.18-** अतिरिक्त ठोस ग्रेटिंग चीज से वह परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो स्कंदन द्वारा गाय और/अथवा भैंस, बकरी/भेड़ के दुग्ध या इनके मिश्रण से हानि रहित लैक्टिक एसिड जीवाणु पैदा करने वाले रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदन किण्वकों के संवर्धन से प्राप्त किया जाता है। यह सफेद रंग से हल्के क्रीम रंग वाला और हल्की भुरभुरी संरचना वाला हो सकेगा और इसकी छाल अत्यधिक सख्त होगी जो वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी वैक्स या प्लास्टिक के सामग्री से विलेपित हो सकेगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित

सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित के अनुरूप भी होगा :-

1.	आर्द्रता	36.0 प्रतिशत से अनधिक
2.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	32.0 प्रतिशत से अन्यून

(छ) क. 11.02.08, क. 11.02.08.01, क. 11.02.09,  
क. 11.02.10, क. 11.02.11, क. 11.02.12,  
क. 11.02.13, क. 11.02.13.01, क. 11.02.14,  
क. 11.02.15, और क. 11.02.16 मदों के स्थान पर निम्नलिखित रखा  
जाएगा, अर्थात्

**क. 11.02.07- आइस-क्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या सोफ्टी आइसक्रीम**  
से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और/या दूग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य  
प्राकृतिक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लूकोज, शुष्कित द्रव  
ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद,  
अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नटस आदि को मिलाकर शीतल  
द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेकरी उत्पाद जैसे  
केक और कुकीज आदि की अलग से परत/या आवरण हो सकती है। यह अत्याधिक  
शीतल या मृदुगाढ़ता तक शीतल हो सकती है। यह कृत्रिम मिठास से मुक्त मुक्त  
होगी। यह सु-स्वादिष्ट जायकेवाली और अपसुरुचिक एवं खटवास की गंध से मुक्त  
होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ"  
में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं

के भी अनुरूप होगा :-

	अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्यम वसा वाली आइसक्रीम	कम वसा वाली आइसक्रीम
1.	पूर्णतया ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
2.	भार/घनत्व ग्राम/लिटर	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
3.	शुष्कता के आधार पर दुग्ध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून
4.	दुग्ध प्रोटीन (एनx6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

नोट:- उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन आधार (बेस) या परत जो अलग से उत्पाद का भाग रूप है वहां पर केवल आइस-क्रीम वाला भाग ही ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

**क. 11.02.07.01 -शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/शुष्कित शीतित मिष्ठान/पाक** से किसी पाउडर में उत्पाद अभिप्रेत है जिससे अवधारित अतिरिक्त मात्रा में पानी मिलाने पर एक उत्पाद बनेगा जो संबंधित उत्पादों अर्थात् आसक्रीम, मध्यम वसायुक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम जैसाकि मद क.11.02.07 के अधीन अवधारित किया गया है, की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में आर्द्रता अन्तर्वस्तुत 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य

योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में अवधारित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

**क.11.02.07.02-** फ़ोजन डेजर्ट/फ़ोजन कन्फ़ेक्शन से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे दूध वसा और खाद्य तेलों और वसा जिसका एकल या संयुक्ततः ग्लनांक बिन्दु  $37.0^{\circ}$  सें.ग्रे. से अधिक नहीं और दूध प्रोटीन और/या बनस्पति प्रोटीन उत्पादों संयुक्ततः एकल या अन्य प्राकृतिक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ़क्टोस, द्रव ग्लुकोज, शुष्कित द्रव ग्लुकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कहवा, कोका और नटस आदि से तैयार मिश्रण शीतल द्वारा प्रास्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, केक या कुकीज जैसे अलग से परत या विलेपन वाले हो सकते हैं। यह अत्यधिक शीतल या मृदुगाढ़ता तक की हो सकेगी। यह कृत्रिम मीठे से मुक्त होगी, यह सु-स्वादित जायके वाली अपसुरुचिकर एवं खटवास से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	अपेक्षाएं	शीतल पाक	मध्यम वसायुक्त शीतल पाक	कम वसायुक्त शीतल पाक
1.	पूर्णतया ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
2.	भार/घनत्व ग्राम/लिटर	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
3.	कुल वसा	10.0 प्रतिशत	5.0 प्रतिशत से	2.5 प्रतिशत से

		से अन्यून	अन्यून	अन्यून
4.	कुल प्रोटीन (एनx6.25)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

नोट:- उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन(कोट) आधार या अलग से उत्पाद का भाग रूप है वहां पर केवल शीतित मिष्ठान पाक उपर्युक्त अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

**क. 11.02.08. - मिल्क आईस या मिल्क लोली से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जो** दूध या दूध से प्राप्त अन्य उत्पादों से अन्य प्राकृतिक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फुक्टोज, द्रव ग्लुकोज, शुष्कित द्रव ग्लुकोज, माल्टोडैस्ट्रीन, उच्च माल्टोज, कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कहवा, कोका, अदरक और नटस आदि से तैयार मिश्रण शीतित द्वारा पास्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट केक या कुकीज आदि की अलग से परत या विलेपन हो सकती है। यह कृत्रिम मिठास से मुक्त होगी। यह सु-स्वादिष्ट जायके वाली अपसुरूचिकर एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

1.	पूर्णतया ठोस (एम/एम)	20.0 प्रतिशत से अन्यून
2.	भार/घनत्व (ग्राम्स/लीटर)	475 से अन्यून
3.	दुग्ध वसा (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
4.	दुग्ध प्रोटीन (एन x 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून

**क. 11.02.09- वाष्पीकृत दुग्ध** से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो गाय/भैंस के दुग्ध से, ऊष्मा द्वारा या अन्य किसी प्रक्रिया द्वारा जिससे वैसी ही संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्पन्न होता है, पानी को आंशिक रूप से अलग करके प्राप्त किया जाता है। दुग्ध की वसा और प्रोटीन अन्तर्वस्तु का समायोजना परिवर्धन द्वारा और/या दुग्ध के संघटकों को निकालकर इस प्रकार किया जाता है कि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के अनुपात में व्हे (तोड़क) प्रोटीन कोई परिवर्तन न हो। यह सु-स्वादिष्ट जायके वाली अपसुरुचिकर एवं खटवास की सुवास से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोस में दुग्ध प्रोटीन, जिसमें वसा नहीं है
(i)	वाष्पित दुग्ध	8.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	26.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(ii)	वाष्पित भागतः मक्खनिया दुग्ध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून और 8.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	20.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून



(iii)	वाष्पित मक्खनिया दुग्ध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	20.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv)	वाष्पित उच्च वसा वाला दुग्ध	15.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	11.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

**क. 11.02.10- मीठा संघनित दुग्ध** से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध में से पानी को आंशिक रूप से निकाल कर तैयार किया गया दुग्ध अभिप्रेत है, जिसमें चीनी अथवा दूसरी चीनी के साथ सुक्रोस का संयोजन शामिल है, जिससे वैसी संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्पन्न होता है। इस दुग्ध में वसा तथा/अथवा प्रोटीन अन्तर्वस्तु को दूध के संघटक के साथ इस तरीके से मिलाकर/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकेगा ताकि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के सीन अनुपात के छाछ प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह सु-स्वादिष्ट जायके वाली और अपसुरुचिक और खटवास के सुवास से मुक्त होनी चाहिए। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोस में दुग्ध प्रोटीन, जिसमें वसा नहीं है
(i)	मधुरित संघनित दुग्ध	9.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	31.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

(ii)	मधुरित संघनित मखनिया दुग्ध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	26.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iii)	मधुरित संघनित भागतः मखनिया दुग्ध	3.0 प्रतिशत से अन्यून और 9.0 प्रतिशत से अनधिक	28.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv)	मधुरित संघनित उच्च वसा वाला दुग्ध	16.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	30.0 एम/एम से अन्यून	34.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

**क. 11.02.11- दुग्ध चूर्ण** से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध से पानी की आंशिक मात्रा निकाल कर प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। इस दुग्ध के वसा तथा/अथवा प्रोटीन अंश को इस तरीके से दूध के संघटकों को मिलाकर तथा/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकता है ताकि समायोजित किए जाने वाले दूध के केसीन अनुपात के छाछ प्रोटीन में परिवर्तन न हो। इसका रंग एक जैसा होगा और सु-स्वादिष्ट जायके वाला और अपसुरुचिक और खटवास वाले सुवास से मुक्त होगा। यह किसी वनस्पति तेल/वास खनिज तेल, गाढ़ा करने वाले कर्मक, परिवर्धित सुवास तथा मिठास वाले कर्मक से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस में दुग्ध	अनुमाप्य अम्लता (मि.ली. 0.1	विलेयता सूचकांक	कुल भस्म
--------	----------	-----------	---------------------------	-----------------------------------	--------------------	-------------

				प्रोटीन जिसमें वसा नहीं है	एन एनएओएच/10 ग्रा. ठोस जिसमें वसा नहीं है)		
(i)	पूर्ण दुग्ध चूर्ण	4.0 प्रतिशत से अनधिक	26.0 प्रतिशत से अन्यून	34.0 प्रतिशत से अन्यून	18.0 प्रतिशत से अनधिक	1.0 प्रतिशत से अनधिक	7.3 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	भागतः मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत से अन्यून और 26.0 प्रतिशत से अनधिक	34.0 प्रतिशत से अन्यून	18.0 प्रतिशत से अनधिक	1.0 प्रतिशत से अनधिक	8.2 प्रतिशत से अनधिक
(iii)	मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत से अनधिक	34.0 प्रतिशत से अन्यून	18.0 प्रतिशत से अनधिक	1.0 प्रतिशत से अनधिक	8.2 प्रतिशत से अनधिक

(ज) मद सं. क. 11.02.17, क. 11.02.18, क. 11.02.18.01, क. 11.02.18.02 और क. 11.02.18.03 को बदलकर क्रमशः क. 11.02.12, क. 11.02.13, क. 11.02.13.01, क. 11.02.13.02, और क. 11.02.13.03 के रूप में पुनः संख्याकित किया जाएगा।

(झ) मद सं. क. 11.02.19, क. 11.02.20 के स्थान पर, निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :

"क. 11.02.14 - मक्खन से गाय तथा भैंस के दूध से अनन्य रूप से प्राप्त वसा युक्त उत्पाद अथवा इसके तेलयुक्त पानी के प्रकार के पायस के रूप में इसके मूल उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह उत्पाद सामान्य नमक मिला हुआ अथवा बिना नमक वाला हो सकता है और इसमें हानि न पहुंचाने वाले लेक्टिक अम्ल तथा/अथवा बैक्टीरिया उत्पन्न करने वाले सुवास प्रवर्तक समूह हो सकते हैं। टेबल मक्खन पाश्चुरीकृत दुग्ध तथा/अथवा ऐसे अन्य दुग्ध उत्पादों से प्राप्त किया जाएगा जिन्हें सूक्ष्मजीवी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त रूप में गरम किया गया हो। यह पशुओं की वसा, वनस्पति तेल तथा वसा, खनिज तेल और इसमें मिले गए सुवास से मुक्त होगी। यह सुस्वादिष्ट जायके वाली अपसुरुचिकर होगा और इसमें कोई सुवास तथा खटवास नहीं होगी। । इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	सामान्य (खाद्य) नमक
(i)	टेबल मक्खन	16.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	80.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii)	देसी कुकिंग मक्खन	-	76.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-	-

(ज) इस तालिका में मद संख्या क.11.02.21 को क.11.02.15 पुनः संख्यांकित किया जाएगा तथा पुनः संख्यांकित मद क.11.02.15 में :-

(1) क्रम संख्या 6 तथा उससे संबंधित प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
6(क)	छत्तीसगढ़	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5

(2) क्रम संख्या 13 तथा उससे संबंधित प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
13 (क)	झारखंड	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5

(3) क्रम संख्या 29 तथा उससे संबंधित प्रविष्टि के पश्चात निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
29 (क)	उत्तरांचल	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5

(ट) मद क. 11.02.21.01 के स्थान पर, निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :

**क. 11.02.15.01 दुग्ध वसा/मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा/निर्जलीय मक्खन तेल** से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत हैं जिससे विशेष रूप से प्राप्त वसायुक्त उत्पादों तथा/अथवा दुग्ध से प्रसंस्करण के माध्यम से उत्पाद प्राप्त किए जाते हैं जो दुग्ध से पूरी तरह पानी और ठोस पदार्थ वसा नहीं, निकालकर बनता है। यह सुस्वादिष्ट जायके वाला अपसुरुचिकर होगा और यह सुवास तथा छाछ की खटास से मुक्त होगा। इस में वनस्पति तेल/वसा, पशुओं की वसा, खनिज तेल, मिलाए गए सुवास तथा अन्य बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	अपेक्षाएं	दुग्ध वसा/मक्खन तेल	निर्जल दुग्ध वसा/ निर्जल मक्खन तेल
(i)	40.0 सें. पर बी.आर. पठन (रीडिंग)	40-44	40-44
(ii)	न्यूनतम आर्द्रता एम/एम	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii)	दुग्ध वसा एम/एम	99.6 प्रतिशत से अन्यून	99.8 प्रतिशत से अन्यून
(iv)	रिचर्ट वेल्यू	24 से अन्यून	24 से अन्यून
(v)	ओलिक एसिड के रूप में एफ.एफ.ए.	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक

(vi)	पेरोक्साइड मान (न्यूनतम आक्सीजन)/ कि.ग्रा./एमएम)	0.6 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vii)	बाउडनस परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

(ठ) इस तालिका में मद संख्या क.11.02.22 और क.11.02.22.01 को क्रमशः क.11.02.16 तथा क.11.02.16.01 के रूप में पुनर्संख्यांकित किया जाएगा।

(ड) मद क. 11.02.23 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

**क. 11.02.17 योगहर्ट** से पाश्चुरीकृत अथवा उबले दूध अथवा सांद्रित दूध, पाश्चुरीकृत मखनिया दूध तथा/अथवा पाश्चुरीकृत क्रीम अथवा इन पदार्थों के दो अथवा अधिक के मिश्रण से लेक्टोबेसिलस बल्गारिकस तथा स्टेप्टोक्रोकस थर्मोफिलस क्रिया की मार्फत दूध लेक्टिक अम्ल खमीरे से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें बाइफाइडो बैक्टेरियम बाईफाईडम तथा लेक्टोबेसिलस एसिडोफिलस के कल्चर भी हो सकते हैं और यदि इसमें से ये अंश शामिल किए गए हों तो इस प्रभाव की घोषणा लेबल पर की जाएगी। अंतिम उत्पाद में सूक्ष्मजीव जीवनक्षम तथा पर्याप्त होने चाहिए। इसमें दुग्ध का चूर्ण मखनिया दुग्ध का चूर्ण, अकिण्वित बटरमिल्क, सांद्रित छाछ का पानी, छाछ के पानी का पाउडर, छाछ के पानी का प्रोटीन, छाछ के पानी का प्रोटीन सांद्रण, जल में घुलनशील दुग्ध प्रोटीन, खाद्य केसीन तथा पाश्चुरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसीन अंश हो सकता है। इसमें चीनी, कोर्न सीरप अथवा ग्लूकोज सीरप युक्त मीठी दही भी हो सकता है। छाछ केसीन को अलग किए बिना यह चिकनी

परत और ठोस जमाव की होगी। इसमें वनस्पति तेल/वसा, पशु वसा, खनिज तेल तथा कोई ऐसा पदार्थ जो दुग्ध में मूलतः नहीं पाया जाता है, नहीं होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस जिसमें वसा नहीं है	दुग्ध प्रोटीन	चीनी (शर्करा)
(i)	दही	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	
(ii)	भागतः मखनिया दही	0.5 प्रतिशत से अन्यून और 3.0 प्रतिशत से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	
(iii)	मखनिया दही	0.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	
(iv)	मीठी दही	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत से अन्यून
(v)	फल वाली दही	1.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से	2.6 प्रतिशत एम/एम से	6.0 प्रतिशत एम/एम से



			अन्यून	अन्यून	अन्यून
--	--	--	--------	--------	--------

लेक्टिक अम्ल की अनुमाप्य अम्लता 0.85 प्रतिशत से कम तथा 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। बैक्टीरिया काउन्ट पैदा करने वाला विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल प्रति ग्राम 10,000,000 से कम नहीं होगा।

दही की किस्म स्पष्ट रूप से लेबल पर उपदर्शित की जाएगी अन्यथा उस पर सादे दही का मानक लागू होगा। इस दही का 65<sup>0</sup> सें. से अनधिक ताप पर किण्वन के बाद ताप उपचार किया जाएगा और इस पर गरम अथवा तापित उपचारित दही का लेबल लगाया जाएगा तथा यह प्रति ग्राम काउंट पैदा करने वाले विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर ऊपर उल्लिखित मानदण्डों के अनुरूप होगा।

(ढ) मद क. 11.02.23 के पश्चात्, जिसे क. 11.02.17 के रूप में पुनः संख्याकित किया गया है, में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :

"क. 11.02.18 वेह पाउडर से स्प्रे तथा बेलन से सुखाए गए मीठे वेह अथवा अम्लीय वेह से अभिप्रेत है जिससे दुग्ध वसा का बड़ा भाग निकाल दिया गया है।

मीठे वेह पानी से चीज, केसीन अथवा समतुल्य उत्पादों के निर्माण में मुख्यतः जामन जैसे इन्जाइमों से दूध, क्रीम, मखनिया दूध अथवा बटर मिल्क के जमाने के पश्चात् दही से अलग किए गए तरल पदार्थ अभिप्रेत है।

अम्ल वेह, खाद्य अम्ल केसीन, छेना, पनीर अथवा ताजी चीज के निर्माण के लिए प्रयुक्त दुग्ध, क्रीम, मखनिया दुग्ध अथवा बटरमिल्क, मुख्यतः अनेक प्रकार के अम्लों के स्कंदन के बाद प्राप्त किया जाता है। इसमें एकसा रंग होगा तथा अपसुरुचिकर तथा सुवास होगी और कोई अपसुरुचिकर सुवास तथा खटवास नहीं होगी। । इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट

"घ" में विहित जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	अपेक्षाएं	दहीपानी चूर्ण	अम्लीय दहीपानी चूर्ण
(i)	आर्द्रता	5.0 प्रतिशत से अनधिक	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत/एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत/एम/एम से अनधिक
(iii)	दुग्ध प्रोटीन (एनx6.38)	11.0 प्रतिशत/एम/एम से अन्यून	10.0 प्रतिशत/एम/एम से अन्यून
(iv)	कुल भस्म	9.5 प्रतिशत/एम/एम से अनधिक	15.0 प्रतिशत/एम/एम से अनधिक
(v)	पी.एच. (10.0 प्रतिशत के घोल में)	5.1 से अन्यून	5.1 से अन्यून
(vi)	निर्जल दुग्ध शर्करा के रूप में अभिव्यक्त दुग्ध शर्करा संघटक	61.0 प्रतिशत/एम/एम से अन्यून	61.0 प्रतिशत/एम/एम से अन्यून

- टिप्पणी: (क) हालांकि इन चूर्णों में निर्जलीय दुग्ध शक्कर तथा दुग्ध शक्कर मोनो हाईड्रेट दोनों अंश मिले हो सकते हैं लेकिन दुग्ध शक्कर अंश को निर्जलीय दुग्ध शक्कर कहा जाता है।
- (ख) दुग्ध मानोहाइड्रेट के 100 भागों में निर्जलीय दुग्ध शक्कर का 95 भाग मिला होता है।

क. 11.02.19 **खाद्य केसीन उत्पाद** से स्कंदन मखनिया दुध को अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

**खाद्य अम्ल केसीन** से मखनिया दुग्ध के अम्ल अवपेक्षित स्कंदित पदार्थ को अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

**खाद्य रेनेट केसीन** से मखनिया दुग्ध से दही का पानी निकालने के बाद शेष स्कंदित अंश को धोने और सुखाने के बाद प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे स्कंदन अथवा अन्य स्कंदन इंजाइमों से स्कंदित किया गया था।

**खाद्य केसीन** से खाद्य केसीन अथवा खाद्य ग्रेड निष्प्रभावी एजेंटों वाले ताजे केसीन दही की प्रतिक्रिया से प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसका समुचित ताप पर उपचार किया गया है। यह धनायन तथा प्रयुक्त सुखाने की प्रक्रिया (छिड़काव अथवा रोलर द्वारा सुखाने) के नाम को विशेषित करता है।

यह सफेदी लिए हुए पीले क्रीम अथवा इसमें हरियाली आभा होगी तथा इसमें ढेले और कोई बाहरी बुरी महक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

अपेक्षाएं	रेनेट केसीन	अम्ल केसीन	केसीन अंश
आर्द्रता	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
दुग्ध प्रोटीन (एनx6.38)	84.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	90.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	88.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

प्रोटोन में कैसिन	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> सहित भस्म	7.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	
दुग्ध शर्करा	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
अम्लमुक्त मि/ली 0.1 एन., एन.ए.ओ.एच./ ग्रा.	----	0.27 प्रतिशत से अनधिक	-----
पी एच मान	-----	-----	8.0 प्रतिशत से अनधिक

(ण) उक्त नियमों के परिशिष्ट "ग" के निम्नलिखित सारणी अन्तःस्थापित की जाएगी, अर्थात् :-

परिशिष्ट 'ग'  
(नियम 5 देखें)

सारणी -1

दुग्ध चूर्ण में प्रयोग हेतु खाद्य सहयोज्य

अ.	योज्यों के नाम	पैक की गई क्रिम	पैक की हुई/फँटी हुई पास्तेरीकृत फँटने योग्य यू.एच.टी./विसंक्रमित क्रिम	पनीर/स्लाइज्ड/कतरा हुआ/पनीर	प्रसंस्कृत/पनीर	प्रसंस्कृत/पनीर	सादा और मीठी दही को छोड़कर सभी प्रकार की दही	वाष्पित/दुध	मीठा और संघनित/दुध	मक्खन	घी/दुग्ध/वसा/मक्खन/तेल	दुग्ध चूर्ण और/क्रिम चूर्ण	आइसक्रीम/कल्की/सूखी आइसक्रीम/मिश्रित/शीतित/युष्क/दुग्ध/बर्फ/लोलिज/बर्फ कैंडी	कैसिन/उत्पाद	वेह/पाउडर	छेना/पनीर	डेयरी आधारित/वाले पेय/समुचित/खमीरी/यू.एच.टी./तीन माह से अधिक विसंक्रमित किया हुआ
अ.	एकल में या मिश्रण में स्थिरता पैदा करना निम्नलिखित पदार्थ																
1	(क) सोडियम क्लोराइड, पोटाशियम क्लोराइड, कैल्शियम क्लोराइड (ख) कैल्शियम कार्बोनेट, पोटाशियम कार्बोनेट, सोडियम कार्बोनेट (ग) कैल्शियम साइट्रेट, सोडियम साइट्रेट और पोटाशियम साइट्रेट	2 ग्रा./क्रिम या 3 ग्रा./क्रिम मिश्रण में	2 ग्रा./क्रिम या 3 ग्रा./क्रिम मिश्रण में	-	-	-	-	2 ग्रा./क्रिम एकल या 3 ग्रा./क्रिम मिश्रण में	2 ग्रा./क्रिम एकल या 3 ग्रा./क्रिम मिश्रण में	-	-	क्रिम चूर्ण 3 ग्रा./क्रिम एकल या मिश्रण दुग्ध चूर्ण कैल्शियम क्लोराइड, सोडियम साइट्रेट आयोफोस्फोरिक-क एसिड का सोडियम लवण और पालीफास्फोरिक अम्ल (जैसे	-	-	-	-	-
	(घ) आयोफोस्फोरिक एसिड का कैल्शियम लवण			-	-	-	-			-	-		-	-	-	-	-

[illegible]

योज्यों के नाम	पैक की गई क्रोम	पैक की हुई/ फँटी हुई पास्त्रिफ़ैक्ट फँटने योग्य यू एच टी/विसंक्रमित क्रोम	पनीर/ स्लाइज्ड / कतरा हुआ पनीर	प्रसंस्कृत पनीर	प्रसंस्कृत छतरा हुआ पनीर	सादा और भीठी दही को छोड़कर सभी प्रकार की दही	वाष्पित दुध	मीठा और संघनित दुध	मक्खन	घी/दुध दसा/ मक्खन तेल	दुध चूर्ण और क्रोम चूर्ण	आइसक्रीम/ कुल्की /पूखी आइसक्रीम मिश्रित/सोहित शुष्क/दुध बर्फ लैलिज/बर्फ कैंडी	कैसिन उत्पाद	केट पाउ- डर	छेना पनीर	डेयरी आधारित पेय/समुचित खनीरी/यू एच टी/लीन माह से अधिक विसंक्रमित किया हुआ
3. सोडियम/ पोटाशियम/ कैल्शियम और अमोनिया एलजीनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	सोडियम और कैल्शियम अलाइनेट एकल जी एम पी
4. जीलेटिन	-	-	-	-	-	10ग्रा/ किग्रा	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. लेसीथीस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	एकल जी एम पी
6. पैक्टिन्स	-	-	-	-	-	10 ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	एकल जी एम पी
7. सोडिय कार्बोक्सी मिथाइल सैलुलोज	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	-
8. अगर	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	-
9. गौराम	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	एकल जी एम पी
10. एक्सथान गम	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	एकल जी एम पी
11. ट्रेगाकथाम	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. कर्बोम	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. फुरैलान	-	-	-	-	-	5ग्रा/किग्रा	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	-
14. प्रोपीलीन ग्लाइकोल एलनीनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10ग्रा/किग्रा	-	-	-	-

योज्यों के नाम	पैक की गई क्रीम	पैक की हुई/फैटी हुई पारस्परिकृत फेटने योग्य यू एच टी/विसंक्रमित क्रीम	पनीर/स्टाइज्ड / कतरा हुआ पनीर	प्रसंस्कृत पनीर	प्रसंस्कृत छतरा हुआ पनीर	सादा और भीठी दही को छोड़कर सभी प्रकार की दही	वाष्पित दूध	मीठा और दूध	मक्खन	घी/दुग्ध कस्तू/ मक्खन तेल	दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण	आइसक्रीम/ कुल्फी /सूखी आइसक्रीम मिश्रित/शीत शुक/दुग्ध बर्फ लोलिज/बर्फ कैंडी	कैसिन उत्पाद	बैक जल- ड्र	छेना पनीर	डेयरी आधारित पेय / समुचित खमीरी/यू एच टी/तीन माह से अधिक विसंक्रमित किया हुआ
15. (क) वसायुक्त अम्ल का पोलिग्लाइसरोल ऐस्टर्स (ख) पोलिओक्सी एथिलीन सोरबिटेन मोनोलेरेट (ग) पोलिओक्सी एथिलीन सोरबिटेन ट्राईस्टेरेट (घ) पोलिओक्सी एथिलीन सोरबिटेन मोनोस्टेरेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	-
16. वसायुक्त अम्लो का मोनो और डाईग्लिसाइडज	-	5 ग्रा./ कि.ग्रा. एकल और मिश्रण में	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्रा./ कि.ग्रा.	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	एकल जी एम पी
17. मिथाइल सैलोज	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	जी एम पी
18. माइक्रोक्रीस्टालिन सेलुलोज एकल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
आ. गाढ़ा करने और परिवर्तन करने वाले कारक एकल या मिश्रण में :-																
1. माइक्रो क्रिस्टालीन सेलुलोज	-	5 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	-



एकल या मिश्रण में परिवर्तित स्टाफिस													
क्र.	एकल या मिश्रण में परिवर्तित स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	अभिक्रिय अम्ल स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	अल्कालीन अभिक्रिय स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	क्लीवड स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	युक्त डाइस्टार्च एडिपेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	डाइस्टार्च ग्लाइसरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	ऐसीटाइलेटड डाई स्टाफिस ग्लाइसरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	हाइड्रोक्सीप्रोपिल/डिस्टार्च ग्लाइसरोल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	एक्सीलेटिड डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	हाइड्रोक्सीप्रोपिल डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	आक्सीकृत स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च एसिटेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	हाइड्रोक्सीप्रोपिल स्टाफिस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

30 ग्राम/किग्रा  
घोषणा के  
आधार पर

सहयोगियों के नाम	पैक की गई क्रीम	पैक की हुई/फैंटी हुई/पास्चरीकृत फैंटने योग्य यु एच टी/विसंक्रमित क्रीम	पनीर/स्लाइज्ड/कतरा हुआ/पनीर	प्रसस्कृत/पनीर	प्रसस्कृत/छतरा हुआ/पनीर	सादा और मीठी दही को छोड़कर सभी प्रकार की दही	वाष्पित/दुध	मीठा और संगठित/दुध	मक्खन	घी/दुध/वसा/मक्खन तेल	दुध घूर्ण और क्रीम घूर्ण	आइसक्रीम/कुल्की/सूखी आइसक्रीम मिश्रित/शीत शुष्क/दुध बर्फ लोलिज/बर्फ कैंडी	कैसिन उत्पाद	बेह पाउ-डर	छेना/पनीर	डेयरी आधारित पेय/समुचित खमीरी/यू एच टी/तीन माह से अधिक विसंक्रमित किया हुआ
<b>ई. सुगन्ध</b>																
1. वनीला सार	घोषणा के आधार पर जी एम पी	घोषणा के आधार पर जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. वैनीलिन	घोषणा के आधार पर जी एम पी	घोषणा के आधार पर जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. एथिल वैन्लिन	घोषणा के आधार पर जी एम पी	घोषणा के आधार पर जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. प्राकृतिक सुगन्ध और प्राकृतिक सुगन्ध वाले पदार्थों, स्वभाविक सुगन्ध वाले समरूप पदार्थ/बनावटी सुगन्ध वाले पदार्थ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	घोषणा के आधार पर जी एम पी	-	-	-	-	-
<b>छ. रंगो-प्राकृतिक (एकल या मिश्रण में) (सिंथेटिक-एकल या मिश्रण में)</b>																
1. करक्यूमिन	-	-	100 मिग्रा/किग्रा.	100 मिग्रा/किग्रा.	100 मिग्रा/किग्रा.	-	-	-	100 ग्रा/किग्रा.	-	-	100 मिग्रा/किग्रा.	-	-	-	100 मिग्रा/किग्रा.
2. रिबोफ्लेविन	-	-	100 मिग्रा/किग्रा.	100 मिग्रा/किग्रा.	100 मिग्रा/किग्रा.	-	-	-	-	-	-	50 मिग्रा/किग्रा.	-	-	-	100 मिग्रा/किग्रा.















योजनों का नाम	पैक की गई क्रोम	पैक की हुई/फैटी हई पास्तरिफ़ाई फैटने योग्य वू एच टी/ विसक्रमिन्त क्रोम	पनीर/ स्ताइज्ड/ कतरा हुआ पनीर	प्रसंस्कृत पनीर	प्रसंस्कृत छतरा हुआ पनीर	सादा और मीठी दही को छेदकर सभी प्रकार की दही	वाचित दुध	मीठा और संघनित दुध	मक्खन	घी/ दुध बत्ता/ मक्खन तेल	दुध घूर्ण और क्रोम घूर्ण	आइस क्रोम/ कुल्की/ सूखी आइस क्रोम मिश्रित/ मीठित मुष्क/ दुध बर्फ लोलिज/ बर्फ कैंडी	कैसिन उत्पाद	बैह पाउ- डर	छेना पनीर	केपरी आमलाईत पेय / संयुक्त खमीर/यू एच टी/लीन माह से अधिक विसक्रमिन्त किया हुआ
6. मैलिक एसिड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-
7. एल- (+टेट्रिक एसिड/सोडियम/ पोटाशियम साल्ट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 ग्रा./ किग्रा	-	-	-	-
8. सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-
9. (क)पी 2 ओ 5 के रूप में अभिव्यक्त सोडियम/ पोटाशियम/कैल्शियम आर्थोफास्फेट (ख)पी 2 ओ 3 के रूप में अभिव्यक्त सोडियम/पोटाशियम फालीफास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 ग्रा./ किग्रा पी <sub>2</sub> ओ <sub>5</sub> के रूप में एकल या संयोजी रूप में सहित	-	-	-	-



योजकों के नाम	पैक की गई क्रीम	पैक की हुई/फैटी हुई पास्चरीकृत फीटल योग्य यू एच टी/विसंक्रमित क्रीम	पनीर/स्लाइज्ड/कतरा हुआ पनीर	प्रसंस्कृत पनीर	प्रसंस्कृत छात्रा हुआ पनीर	सादा और मीठी दही को छोड़कर सभी प्रकार की दही	वायित. दुध	मीठा और संघनित दुध	मक्खन	घी/दुध वसा/मक्खन तेल	दुध घूर्ण और क्रीम घूर्ण	आइसक्रीम/कुल्की/सूखी आइसक्रीम मिश्रित/शीति त शुष्क/दुध बर्फ	कैसिन उत्पाद	बेह ग्रा-ड	छेना पनीर	डेयरी आधारित पेय/समुचित खमीरी/यू एच टी/तीन माह से अधिक विसंक्रमित किया हुआ
ख. केवल एन्टीओक्सीडेंट्स एकल																
1. एल एसकोरबिक एस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-
2. एसकोराबील पालमिटेट, एसकोरबिल स्टीरेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500 एम जी/किग्रा	0.5 ग्रा./किग्रा एसकोरबिक अम्ल केवल क्रीम घूर्ण में	-	-	-	-	-
3. अल्फा टोकोफेरॉल्स, मिश्रण टोकोफेरॉल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. प्रोपाइल गैलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-	-
5. आक्टिल गैलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-	-
6. एथिल गैलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-	-
7. डोडकिल गैलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-	-
8. बूटीलेटिड हाइड्रोक्सी एनीसॉल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	175 एम जी/किग्रा	100 एम जी/किग्रा	-	-	-	-	-



(सूची-2)  
(किसी क्रिस्म विशेष की चीज में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य सहयोग्य)

वाल्याँ के नाम	शेडर	डेनबो	एडम	गौडा	हावर्ती	सेमसो	एमेनटेलर	दिलिस्वर	सेट-पोलिन	प्रोवोलोन	कोला-मियर्स	क्रीम चीज	कैम-बर्ट पनीर	ब्री चीज	अतिरिक्त ठोस ग्राफटिंग चीज
<b>क.</b>	<b>स्टेबलाइजरस</b>														
1	कैल्शियम क्लोराइड	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	-	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध	200 मि ग्रा/कि ग्रा दूध
<b>ख.</b>	<b>रंग</b>														
1.	अर्नटो	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	-	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	-	600 मि ग्रा/कि ग्रा	-	600 मि ग्रा/कि ग्रा	600 मि ग्रा/कि ग्रा	-
2	बीटा कैरोटीन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	रिबोफ्लेविन	-	-	-	-	-	-	जी एम पी	-	-	-	-	-	-	-
4	क्लोरोफिल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 मिग्रा/किग्रा
<b>ग.</b>	<b>क्रिस्टल</b>														
	(1) एल्का एमीलेज एल्बीवीलस ओरिजे डेर. (2) एल्का एमीलेज (बेसीलेस मेगाटेरियम-बेसिलस सबटाइलिस में वर्णित) (3) एल्का एमीलेज (बेसीलेस स्ट्रेप्टोथोफिलीअस बी सबटाइलिस में वर्णित) (4) एल्का एमीलेज (बेसीलेस स्ट्रेप्टोथोफिलीअस) (5) एल्का एमीलेज (बेसीलेस सबटाइलिस) (6) एल्का (कार्बोहाइड्रेट) बेसीलेस लोचोथोफिलिस	1 ग्रा/कि ग्रा ठोस दूध गीर वसा	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 ग्रा/कि ग्रा ठोस दूध गीर वसा

(सारणी -2)  
(किसी किस्म विशेष की चीज में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य सहयोज्य)

व्योक्तों के नाम	शेखर	डेनवो	एडम	गौडा	हावर्ती	सेमसो	एमेनटेलर	टिलिस्टर	सैंट-पोलिन	प्रोवोलोन	कोटेज/क्रीम युक्त कोटेज चीज	कोला-मियर्स	क्रीम चीज	कैम-बर्ट पनीर	ग्री चीज	अतिरिक्त ठोस ग्राफ्टिंग चीज
जी ए ओ से प्राप्त किण्वकों को लेबल किया जाएगा																
घ. परिचरबी																
1. सोरबिक अम्ल, सोडियम सोरबेट, सोरबिक अम्ल के रूप में संगणित पोटेशियम सोरबेट	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 ग्रा/ किग्रा
क एकल अथवा सहयोजन में भारी बाने वाले अभिकर्मक																
1. कैरागिनेन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/किग्रा	-	-	-
2. ग्वार गम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
3. करया गम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
4. ट्रेगाकैठ गम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
5. जायन गम	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
6. सोडियम/पोटाशियम/कैल्शियम एलजीनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
7. अमोनियम एलजीनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
8. जेलटिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
9. ग्लूटिनस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-
10. प्रोपयलिन ग्लाइकोल एलजीनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ग्रा/ किग्रा	-	-	-

सारणी - 1

(द्रव्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जीव विज्ञानी पैरामीटर)

[illegible]

क्र.सं.	अपेक्षा	दुग्ध पाउडर /क्रीम पाउडर/छाछ पाउडर	भोज्य केसिन उत्पाद	अति ताप अभिक्रियाकृत सुवासित दुग्ध	पास्तरिकृत दुग्ध/पास्तरिकृत सुवासित दुग्ध	रोगानुनाशित दुग्ध/ रोगानुनाशित सुवासित दुग्ध	सुवासित दुग्ध	खोया/छेना/ पनीर	चक्का /श्रीखंड
1	कुल प्लेट काउंट	50,000/ग्रा.से अनधिक	50,000/ग्रा.से अनधिक	शून्य	30,000/ग्रा.से अनधिक	शून्य	शून्य	50,000/ग्रा.से अनधिक	50,000/ग्रा.से अनधिक
2	कालीफार्म काउंट	0.1/ग्रा.से अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान	0.1 ग्राम में अधिमान
3	ई कोली	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान
4	सलमोनेला	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान
5	शिगैला	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान
6	स्ट्रुटोकोकस ओरेस	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान
7	रीस्ट एंड माल्ड काउंट	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान
8	एनपैरोबिक काउंट	अधिमान	अधिमान	5 से अनधिक	अधिमान	5 से अनधिक	अधिमान	अधिमान	अधिमान
9	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनस	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान	अधिमान

[पी. 15014/7/2002-पी एच(खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

पाद टिप्पण—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. सं. 2105, दिनांक 12 सितम्बर, 1955 के अनुसार भारत के राजपत्र के भाग II, खंड-3 में प्रकाशित किए गए और अन्त में सा.का.नि. 853(अ), दिनांक 30-12-2002 के अनुसार संशोधित किए गए।



**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 20th June, 2003

**G.S.R. 497(E).**— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards proposes to make, in exercise of the power conferred by sub-section ( 1 ) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 ( 37 of 1954 ), is hereby published as required by the said sub-section of the said Act, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of this Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi – 110011.

The objection and suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules within the period specified above, will be considered by the Central Government;

**DRAFT RULES**

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (...Amendment) Rules, 2003.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as said rules).-

- (i) In rule 5, for the words "Appendix B to these rules are as defined in that Appendix", the words "Appendix B, C and D to these rules are as defined in those Appendixes" shall be substituted.
- (ii) In rule 42, sub rule (zzz), after clause (17), the following clause shall be inserted, namely, -

"(ZZZ) (18)- Every package of Low Fat Paneer shall carry the following label, namely, -

Low Fat Paneer
----------------

- (iii) In Appendix 'B' to the said rules,-

- (a) for item "A 07.04.01", the following shall be substituted, namely,-

"A. 07.04.01- **Ice Candy** means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from a mixture of water, natural sweeteners i.e. sugar, dextrose, liquid glucose, dried liquid glucose, honey, fruits and fruit products, coffee, cocoa, ginger, nuts and salt. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

- (i) Total sugars expressed as Sucrose..... Not less than 10.0 percent."

- (b) in item "A.11.01.01", the following shall be added at the end, namely,-

"Total urea content in the milk shall not be more than 40 ppm".

- (c) in item "A. 11.01.11",-

- (i) against the entry, "Buffalo Milk" occurring in column 1,-

(a) after the words, "Haryana", the words, "Jharkhand" shall be inserted.

(b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted.

(c) after the words, "Arunachal Pradesh", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted.

- (ii) against the entry, "Cow Milk" occurring in column 1,-
  - (a) after the words, "Bihar", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted.
  - (b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted.
  - (c) after the words, "Jammu and Kashmir", the words, "Jharkhand" shall be inserted.
- (iii) against the entry, "Goat or Sheep Milk" occurring in column 1,-
  - (a) after the words, "Chandigarh", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted.
  - (b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted.
  - (c) after the words, "Jammu and Kashmir", the words, "Jharkhand" shall be inserted.
- (d) for item A.11.02.02, the following item shall be substituted, namely,-

**"A.11.02.02-Cream** means the product comparatively rich in fat, separated from milk of cow and buffalo which takes the form of an emulsion of fat -in-skimmed milk. It may be raw, pasteurised, sterilised, ultra heat treated (UHT). It may contain Milk solids not fat not exceeding 2.0 % and caseinates not exceeding 0.1 %. Whipping and whipped cream may contain sugar.

**Pasteurised cream** is cream which has been subjected to the process of pasteurisation by a recognised heat treatment or which has been manufactured from pasteurised milk.

**Sterilised cream** is cream which has been subjected to the process of sterilization by recognised heat treatment in the container in which it is sold to the consumer.

**Ultra heat treated cream (UHT)** is the cream which has been subjected to the process of UHT in a continuous flow by a recognised heat treatment and has been packed aseptically.

**Whipped/ Whipping cream** is the cream which has been subjected to the process or is suitable for beating into stable foam.

It shall have pleasant taste and flavour. It shall be free from off flavour and rancidity. It shall be free from any ingredient foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Milk Fat
(i) Cream	Not less than 25.0 percent m/m.
(ii) Half Cream or light Cream	Not less than 10.0 percent and not more than 25.0 percent m/m.
(iii) Whipping and Whipped Cream	Not less than 28.0 percent m/m.
(iv) Heavy Whipping and Whipped Cream	Not less than 35.0 percent m/m.
(v) Double Cream	Not less than 45.0 percent m/m.
(vi) Plastic Cream/ High Fat Cream	Not less than 60.0 percent m/m.

**A.11.02.02.01- Cream Powder** means the product obtained by partial removal of water from cream obtained from milk of cow and / or buffalo. The fat and / or protein content of the cream may be adjusted by addition and / or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, added flavour and any substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |       |                                       |   |                              |
|-------|---------------------------------------|---|------------------------------|
| (i)   | Moisture                              | - | Not more than 5.0 percent.   |
| (ii)  | Milk fat                              | - | Not less than 42.0 percent.  |
| (iii) | Milk protein in<br>Milk solid not fat | - | Not less than 34.0 percent.” |
- (e) in item A.11.02.05, the following shall be added at the end, namely,-

“Provided that paneer when sold as low fat paneer, it shall conform to the following requirements: -

- |               |   |   |
|---------------|---|---|
| (i) Moisture  | - | Not more than 70.0 percent.                   |
| (ii) Milk Fat | - | Not less than 15.0 percent of the dry matter. |

Provided further that such low fat paneer shall be sold in sealed package only and shall bear proper label declaration as provided in sub rule (zzz) (18) of rule 42.”

- (f) for items A.11.02.07, A.11.02.07.01 and A.11.02.07.02, the following shall be substituted, namely,-

“**A.11.02.06 - Cheese** means the ripened or unripened soft or semihard, hard and extra hard product, which may be coated, and in which the whey protein/casein ratio does not exceed that of milk. Cheese is obtained by coagulating wholly or partly milk and / or products obtained from milk through the action of rennet or other suitable coagulating agents and by partially draining the whey resulting from such coagulation and /or processing techniques involving coagulation of milk and / or products obtained from milk which give a final product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics. The product may contain starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria and cultures of other harmless microorganisms, safe and suitable enzymes and sodium chloride. It may be in the form of slices, cut, shredded or grated cheese.

**Ripened Cheese** is cheese which is not ready for consumption shortly after manufacture but which must be held for some time at such temperature and under such other conditions as will result in necessary biochemical and physical changes characterising the cheese in question.

**Mould Ripened cheese** is a ripened cheese in which the ripening has been accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/ or on the surface of the cheese.

**Unripened cheese** including fresh cheese is cheese which is ready for consumption shortly after manufacture.

It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D.

It shall conform to the following requirements: -

Product	Moisture	Milk Fat on Dry Basis
(i) Hard Pressed Cheese	Not more than 39.0 percent.	Not less than 48.0 percent.
(ii) Semi Hard Cheese	Not more than 45.0 percent.	Not less than 40.0 percent.
(iii) Semi Soft Cheese	Not more than 52.0 percent.	Not less than 45.0 percent.
(iv) Soft Cheese	Not more than 80.0 percent.	Not less than 20.0 percent.
(v) Extra Hard Cheese	Not more than 36.0 percent.	Not less than 32.0 percent.
(vi) Mozzarella/ pizza Cheese	Mozzarella not more than 60.0 percent, Pizza Not more than 54.0 percent.	Not Less than 35.0 percent.

**A.11.02.06.01 -Processed Cheese** means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheeses with the aid of heat and emulsifying agents. It may contain cream, butter, butter oil and other milk products subject to maximum 5.0 percent lactose content in the final product and edible common salt, vinegar/ acetic acid, spices and other vegetable seasoning and foods other than sugars properly cooked or prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of the total solids of the final product on dry matter basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 47.0 percent.
- (ii) Milk Fat on dry basis - Not less than 40.0 percent.

**A.11.02.06.02- Processed Cheese Spread** means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheese with emulsifying agents with the aid of heat. It may contain Cream, Butter /Butter oil and other dairy products, subject to a maximum limit of 5.0 % lactose in the final product, salt, vinegar, spices and seasonings, natural carbohydrate sweetening agents namely sucrose, dextrose, corn syrup, corn syrup solids, honey, maltose, malt syrup and hydrolysed lactose and foods properly cooked or otherwise prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of total solids of the final product on dry weight basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 60.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat on dry basis | - | Not less than 40.0 percent. |

**A.11.02.06.03-Cheddar Cheese** means ripened hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be in the form of hard pressed block with a coating of wax or wrapping of cloth. It shall have firm, smooth and waxy texture with a pale straw to orange colour without any gas holes. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 39.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 48.0 percent. |

**A.11.02.06.04- Danbo Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo and mixtures thereof

with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be smooth in appearance with firm texture and uniform yellow colour and may be coated with wax or plastic coating. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 39.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 45.0 percent.

**A.11.02.06.05- Edam Cheese** means the ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated / pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have a firm texture suitable for cutting with a yellowish colour and a hard rind which may be coated with wax, vegetable oil or plastic film. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 46.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 40.0 percent.

**A.11.02.06.06- Gouda Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and/or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, straw to yellowish colour and a hard rind which may be coated with wax, suspension of plastic or a film of vegetable oil. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 43.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 48.0 percent.



**A.11.02.06.07- Havarti Cheese** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, a light yellow colour and may have a semi soft slightly greasy rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Havarti	30 percent Havarti	60 percent Havarti
Moisture	Not more than 48.0 percent.	Not more than 53.0 percent.	Not more than 60.0 percent.
Milk Fat on Dry basis	Not less than 45.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 60.0 percent.

**A.11.02.06.08- Tilsiter** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Bacterium linens*, rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting with a ivory to yellow colour with a firm rind which may show red and yellow smear producing bacteria or coated with wax or plastic after removal of the smear. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Tilsiter	30 percent Tilsiter	60 percent Tilsiter
Moisture	Not more than 47.0 percent.	Not more than 53.0 percent.	Not more than 39.0 percent.
Milk Fat on Dry basis	Not less than 45.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 60.0 percent.

**A.11.02.06.09- Cottage Cheese and Creamed Cottage Cheese** means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised skimmed milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid bacteria with or without the addition of other suitable coagulating enzymes. Creamed Cottage Cheese is cottage cheese to which a pasteurised creaming mixture of cream, skimmed milk, condensed milk, non fat dry milk, dry milk protein, Sodium/ Potassium/ Calcium/ Ammon caseinate is added. It shall have a soft texture with a natural white colour. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |   |   |                             |
|------|---|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture                                | - | Not more than 80.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat<br>(in Creamed Cottage Cheese) | - | Not less than 4.0 percent.  |

**A.11.02.06.10- Cream Cheese (Rahmfrischkase)** means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof and pasteurised cream with cultures of harmless lactic acid producing bacteria with or without the addition of suitable coagulating enzymes. It shall have a soft smooth texture with a white to light cream colour. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 55.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 70.0 percent. |

**A.11.02.06.11- Coulommiers Cheese** means soft unripened cheese obtained by coagulation of milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and rennet or other suitable coagulating enzymes and moulds characteristic of the variety. It shall have soft texture and white to cream yellow colour and may show presence of white mould including orange or red spots on the surface. It may contain food additives permitted in Appendix C. It

shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 56.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 46.0 percent.

**A.11.02.06.12- Camembert Cheese** means ripened soft cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens*, rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be in the form of flat cylindrical shaped cheese covered with white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*). It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	45.0 percent Camembert Cheese	30.0 percent Camembert Cheese	40.0 percent Camembert Cheese	50.0 percent Camembert Cheese
Moisture	Not more than 56.0 percent.	Not more than 62.0 percent.	Not more than 56.0 percent.	Not more than 56.0 percent.
Milk Fat on Dry basis	Not less than 45.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 40.0 percent.	Not less than 50.0 percent.

**A. 11.02.06.13- Brie Cheese** means soft ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens*, rennet and other suitable enzymes. It shall be white to creamy yellow in colour with a smooth texture showing presence of white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*) on the rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

- (i) Moisture - Not more than 56.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry basis - Not less than 40.0 percent.

**A.11.02.06.14- Saint Paulin** means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable enzymes. It shall have white to yellow colour with a firm and flexible texture and a hard rind which may be coated with wax or plastic film. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- (i) Moisture - Not more than 56.0 percent.
- (ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 40.0 percent.

**A.11.02.06.15- Samsoe** means hard ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or combination there of with rennet and cultures of harmless lactic acid producing bacteria or suitable coagulating enzymes. It shall be yellow in colour with a firm texture suitable for cutting and may have a rind with or without wax or plastic coating. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Samsoe	30 percent Samsoe
(i) Moisture	Not more than 44.0 percent.	Not more than 50.0 percent.
(ii) Milk Fat on Dry Basis	Not less than 45.0 percent.	Not less than 30.0 percent.

**A.11.02.06.16- Emmentaler** means hard ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable coagulating enzymes. It may contain Cupric Sulphate not exceeding 15 mgm/ Kg expressed as Copper. It shall have a light

yellow colour and a firm texture suitable for cutting and may have a hard rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 40.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 45.0 percent. |

**A.11.02.06.17- Provolone** means pasta filata cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be smoked. It shall be white to yellow straw in colour with a fibrous or smooth body and rind which may be covered with vegetable fat / oil, paraffin or plastic film. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

- |      |                       |   |                             |
|------|-----------------------|---|-----------------------------|
| (i)  | Moisture-             |   |                             |
|      | (a) Unsmoked Cheese   | - | Not more than 47.0 percent. |
|      | (b) Smoked Cheese     | - | Not more than 45.0 percent. |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 45.0 percent. |

**A.11.02.06.18- Extra Hard Grating Cheese** means ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo, goat/ sheep milk or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, rennet, or other suitable coagulating enzymes. It may be white to light cream in colour with a slightly brittle texture and an extra hard rind which may be coated with vegetable oil, food grade wax or plastic material. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

- |      |                       |   |                              |
|------|-----------------------|---|------------------------------|
| (i)  | Moisture              | - | Not more than 36.0 percent.  |
| (ii) | Milk Fat on Dry Basis | - | Not less than 32.0 percent." |

- (g) for items A.11.02.08, A.11.02.08.01, A.11.02.09, A.11.02.10, A.11.02.11, A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A.11.02.14, A.11.02.15 and A.11.02.16, the following shall be substituted, namely,-

**“A. 11.02.07- Ice Cream, Kulfi, Chocolate Ice Cream or Softy Ice Cream** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and / or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. Sugar, Dextrose, Fructose, Liquid glucose, Dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as Cake, or Cookies as a separate layer and / or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Ice Cream	Medium Fat Ice Cream	Low Fat Ice Cream
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 26.0 percent.
(2) Wt/ Vol (gms / l)	Not less than 525.	Not less than 475.	Not less than 475.
(3) Milk Fat	Not less than 10.0 percent.	Not less than 5.0 percent.	Not less than 2.5 percent.
(4) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent.	Not less than 3.5 percent.	Not less than 2.5 percent.

**Note :-** In case where Chocolate, Cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product only the Ice Cream portion shall conform to the requirements given above.

**A. 11.02.07.01- Dried Ice Cream Mix/ Dried Frozen Dessert/ Confection** means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely,- ice cream, medium fat ice-cream, low fat ice-cream as prescribed under item A.11.02.07. The moisture content of the product shall not be more than 4.0 percent. . It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D.

**A. 11.02.07.02- Frozen Dessert/ Frozen Confection** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared with milk fat and / or edible vegetable oils and fats having a melting point of not more than 37.0<sup>0</sup> C singly or in combination and milk protein and / or vegetable protein products singly or in combination with the addition of natural sweetening agents i.e. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, cake or cookies as a separate layer or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Frozen Confection	Medium Fat Frozen Confection	Low Fat Frozen Confection
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent.	Not less than 30.0 percent.	Not less than 26.0 percent.
(2) Weight/ Volume (gms / l)	Not less than 525.	Not less than 475.	Not less than 475.
(3) Total Fat	Not less than 10.0 percent.	Not less than 5.0 percent.	Not less than 2.5 percent.
(4) Total Protein (N x 6.25)	Not less than 3.5 percent.	Not less than 3.5 percent.	Not less than 2.5 percent.

Note :- In case where Chocolate, Cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product only the frozen dessert/ confection portion shall conform to the requirements given above.

**A. 11.02.08- Milk Ice or Milk Lolly** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and /or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. Sugar, Dextrose, Fructose, Liquid glucose, Dried liquid glucose, maltodextrin, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as Cake or Cookies as a separate layer and / or coating. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(1) Total solids (m/m)	Not less than 20.0 percent.
(2) Weight / Volume (gms/l)	Not less than 475.
(3) Milk Fat (m/m)	Not more than 2.0 percent.
(4) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent.

**A. 11.02.09 - Evaporated Milk** means the product obtained by partial removal of water from milk of cow and /or buffalo by heat or any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -



Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk protein in milk solids not fat
(i) Evaporated Milk	Not less than 8.0 percent m/m.	Not less than 26.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m.
(ii) Evaporated partly skimmed milk	Not less than 1.0 percent and not more than 8.0 percent m/m.	Not less than 20.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m.
(iii) Evaporated Skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m.	Not less than 20.0 percent.	Not less than 34.0 percent m/m.
(iv) Evaporated High Fat milk	Not less than 15.0 percent m/m.	Not less than 11.5 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m.

**A. 11.02.10- Sweetened Condensed Milk** means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo with the addition of sugar or a combination of sucrose with other sugars or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and / or protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk protein in milk solids not fat
(i) Sweetened condensed milk	Not less than 9.0 percent m/m.	Not less than 31.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m.
(ii) Sweetened condensed skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m.	Not less than 26.0 percent m/m..	Not less than 34.0 percent m/m.
(iii) Sweetened condensed partly skimmed milk	Not less than 3.0 percent and not more than 9.0 percent m/m.	Not less than 28.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m.
(iv) Sweetened condensed High fat milk	Not less than 16.0 percent m/m.	Not less than 30.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m. -

**A.11.02.11- Milk Powder** means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo. The fat and /or protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, thickening agents, added flavour and sweetening agent. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Moisture	Milk Fat	Milk protein in milk solids not fat	Titration acidity(ml 0.1N NaOH/ 10 gm solids not fat)	Solubility Index	Total ash
(i) Whole milk powder	Not more than 4.0 percent.	Not less than 26.0 percent.	Not less than 34.0 percent.	Not more than 18.0 percent.	Not more than 1.0 percent.	Not more than 7.3 percent.
(ii) Partly Skimmed milk powder	Not more than 5.0 percent.	Not less than 1.5 percent and not more than 26.0 percent.	Not less than 34.0 percent.	Not more than 18.0 percent.	Not more than 1.0 percent.	Not more than 8.2 percent.
(iii) Skimmed milk powder	Not more than 5.0 percent.	Not more than 1.5 percent.	Not less than 34.0 percent.	Not more than 18.0 percent.	Not more than 1.0 percent.	Not more than 8.2 percent.

(h) items number A.11.02.17, A.11.02.18, A.11.02.18.01, A.11.02.18.02 and A.11.02.18.03 shall be renumbered as A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A.11.02.13.02 and A.11.02.13.03 respectively.

(i) for items A.11.02.19, A.11.02.20, the following shall be substituted, namely,-

**A.11.02.14- Butter** means the fatty product derived exclusively from milk of Cow and /Buffalo or its products, principally in the form of an emulsion of the type water – in – oil. The product may be with or without added common salt and starter

cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria. Table butter shall be obtained from pasteurised milk and /or other milk products which have undergone adequate heat treatment to ensure microbial safety. It shall be free from animal body fat, vegetable oil and fat, mineral oil and added flavour. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Moisture	Milk Fat	Milk solids not fat	Common salt
(i) Table Butter	Not more than 16.0 percent m/m.	Not less than 80.0 percent m/m.	Not more than 1.5 percent m/m.	Not more than 3.0 percent m/m.
(ii) Desi Cooking Butter	-	Not less than 76.0 percent m/m.	-	-

- (j) item number A.11.02.21 shall be renumbered as A.11.02.15 and in item A.11.02.15, so renumbered, in the Table,-

- (1) after serial number 6 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely,-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
6 (a)	Chhatisgarh	40.0 to 44.0	26	3.0	0.5

- (2) after serial number 13 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely,-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
13 (a)	Jharkhand	40.0 to 43.0	28	3.0	0.5

- (3) after serial number 29 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely,-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
29(a)	Uttaranchal	40.0 to 43.0	26	3.0	0.5

- (k) for item A.11.02.21.01, the following shall be substituted, namely,-

**“A. 11.02.15.01-Milkfat /Butteroil And Anhydrous Milkfat /Anhydrous Butteroil** means the fatty products derived exclusively from milk and /or products obtained from milk by means of processes which result in almost total removal of water and milk solids not fat. It shall have pleasant taste and flavour free from off odour and rancidity. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat, mineral oil, added flavour and any other substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Milk Fat/ Butter Oil	Anhydrous milk fat/ Anhydrous Butter Oil
(i) B.R. reading at 40.0C	40 - 44.	40 -44
(ii) Moisture m/m	Not more than 0.4 percent.	Not more than 0.1 percent.
(iii) Milk Fat m/m	Not less than 99.6 percent.	Not less than 99.8 percent.
(iv) Reichert Value	Not less than 24.	Not less than 24.
(v) F.F.A as Oleic acid	Not more than 0.4 percent.	Not more than 0.3 percent.
(vi) Peroxide Value (milli eqvt of Oxygen/Kg m/m	Not more than 0.6 percent.	Not more than 0.3 percent.
(vii) Boudouins Test	Negative	Negative

- (l) items number A.11.02.22 and A.11.02.22.01 shall be renumbered as A.11.02.16 and A.11.02.16.01, respectively.

- (m) for item A.11.02.23, the following shall be substituted, namely,-

“A.11.02.17 **YOGHURT** means a coagulated product obtained from pasteurised or boiled milk or concentrated milk, pasteurised skimmed milk and /or pasteurised cream or a mixture of two or more of these products by lactic acid fermentation through the action of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. It may also contain cultures of *Bifidobacterium bifidus* and *Lactobacillus acidophilus* and if added a declaration to this effect shall be made on the label. The microorganisms in the final product must be viable and abundant. It may contain milk powder, skimmed milk powder, unfermented buttermilk, concentrated whey, whey powder, whey protein, whey protein concentrate water soluble milk proteins, edible casein, and caseinates manufactured from pasteurised products. It may also contain sugar, corn syrup or glucose syrup in sweetened yoghurt. It shall have smooth surface and thick consistency without separation of whey. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat, mineral oil and any other substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

Product	Milk Fat	Milk solids not fat	Milk protein	Sugar
(i) Yoghurt	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(ii) Partly skimmed Yoghurt	Not less than 0.5 percent & Not more than 3.0 percent	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(iii) Skimmed Yoghurt	Not more than 0.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(iv) Sweetened Yoghurt	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	Not less than 6.0 percent
(v) Fruit Yoghurt	Not less than 1.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 2.6 percent m/m	Not less than 6.0 percent m/m

Titration acidity as lactic acid shall not be less than 0.85 percent and not more than 1.2 percent. The specific lactic acid producing bacterial count per gram shall not be less than 10,00,000.

The type of Yoghurt shall be clearly indicated on the label otherwise standards of plain Yoghurt shall apply. The Yoghurt subjected to heat treatment after fermentation at temperature not less than 65°C shall be labelled as Thermised or Heat Treated Yoghurt and shall conform to the above parameters except the minimum requirement of specific lactic acid producing count per gram.

- (n) after item A.11.02.23, renumbered as A.11.02.17, the following shall be added, namely,-

**“A.11.02.18 Whey Powder** means the product obtained by spray or roller drying sweet whey or acid whey from which major portion of milk fat has been removed.

Sweet Whey means the fluid separated from the curd after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk in the manufacture of cheese, casein or similar products, principally with rennet type enzymes.

Acid Whey is obtained after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, principally with acids of the types used for manufacture of edible acid casein, chhana, paneer, or fresh cheese. It shall be uniform colour with pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirement	Whey Powder	Acid Whey Powder
(i) Moisture	Not more than 5.0 percent.	Not more than 5.0 percent.
(ii) Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m.	Not more than 2.0 percent m/m.
(iii) Milk Protein (N× 6.38)	Not less than 11.0 percent m/m.	Not less than 10.0 percent m/m.
(iv) Total Ash	Not more than 9.5 percent m/m.	Not more than 15.0 percent. m/m
(v) PH (in 10.0% solution)	Not less than 5.1	Not less than 5.1
(vi) Lactose content expressed as anhydrous Lactose	Not less than 61.0 percent m/m.	Not less than 61.0 percent m/m.

**Note:-** (a) Although the powders may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrates, the lactose content is expressed as anhydrous lactose.

(b) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

**A.11.02.19 Edible Casein Products** mean the products obtained by separating, washing and drying the coagulum of skimmed milk.

**Edible acid casein** means the product obtained by separating, washing and drying the acid precipitated coagulum of skimmed milk.

**Edible rennet casein** means the product obtained after washing and drying the coagulum remaining after separating the whey from the skimmed milk which has been coagulated by rennet or by other coagulating enzymes.

**Edible caseinate** means the dry product obtained by reaction of edible casein or fresh casein curd with food grade neutralising agents and which has been subjected to an appropriate heat treatment. It shall be qualified by the name of the cation and the drying process used (Spray or Roller dried).

It shall be white to pale cream or have greenish tinge, from lumps and any unpleasant foreign flavour. it may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed

in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Rennet Casein	Acid Casein	Caseinate
Moisture	Not more than 12.0 percent m/m	Not more than 12.0 percent m/m.	Not more than 8.0 percent m/m.
Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m.	Not more than 2.0 percent m/m.	Not more than 2.0 percent m/m.
Milk Protein (N×6.38)	Not less than 84.0 percent m/m	Not less than 90.0 percent m/m	Not less than 88.0 percent m/m
Casein in Protein	Not less than 95.0 percent m/m.	Not less than 95.0 percent m/m.	Not less than 95.0 percent m/m.
Ash including P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Not less than 7.5 percent m/m.	Not more than 2.5 percent m/m.	-
Lactose	Not more than 1.0 percent m/m.	Not more than 1.0 percent m/m.	Not more than 1.0 percent m/m.
Free Acid ml 0.1N Na OH /gm	-	Not more than 0.27 percent.	-
PH Value	-	-	Not more than 8.0 percent.

(o) in the said rules, in Appendix 'C', the following Table shall be inserted, namely,-



“Appendix ‘C’  
(See Rule 5)  
TABLE  
(Food Additives for use in Milk Products)

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized cream UHT/sterilized	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Ghee/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/desserts/Milk Ice/Milk frozen	Casein products	Whey Powder	Chhana/Paneer	Dairy based drinks/Flavoured and or fermented-LHT Sterilized shelf life more than 3 months
A. Stabilisers singly or in combination expressed as anhydrous substances:-																
1	(a) Sodium Chloride, Potassium Chloride, Calcium Chloride	2 gm/kg singly or 3 gm/kg in combination	2 gm/kg singly or 3 gm/kg in combination					2 gm/kg singly or 3 gm/kg in combination			Cream powder- 3 gm/kg singly or in combination, Milk powder - Calcium chloride, Sodium Citrate, Sodium Salts of orthophosphoric acid and Polyphosphoric acid (as linear phosphate)- 3 gm/kg singly or in combination					
	(b) Calcium Carbonate, potassium carbonate, sodium Carbonate															
	(c) Calcium citrate, Sodium citrate and potassium citrate															
	(d) Calcium Salt of orthophosphoric acid															
	(e) Calcium Salt of Polyphosphoric acid												GMP			
	(f) Potassium Salt of orthophosphoric acid															
	(g) Potassium salt of polyphosphoric acid															
	(h) Sodium Salt of orthophosphoric acid															
	(i) Sodium Salt of Polyphosphoric acid												GMP			
	(j) Carageenan															
		5 gm kg singly or in combination				5 gm kg	150 mg/kg					10 gm/kg				Singly-GMP

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized whipping LHT/sterilized Cream	Cheese/Sheet/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Choco/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ Desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Casta products	Whey Powder	Chhana Paneer	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented LHT Sterilized shelf life more than 3 months
3 Sodium/Potassium/Calcium and Ammonium alginates																Sodium Calcium Alginate Singly-GMP-
4 Gelatine						10 gm/kg										
5 Lecithins											2.5 gm/kg					Singly-GMP
6 Pectins						10gm/kg						10 mg/kg				Singly-GMP
7 Sodium carboxy methyl cellulose						5 gm/kg						10 mg/kg				
8 Agar						5 gm/kg						10 gm/kg				
9 Guar gum						5 gm/kg						10 gm/kg				Singly-GMP
10 Xanthan gum						5 gm/kg						10gm/kg				Singly-GMP
11 Tragacanth gum						5 gm/kg										
12 Karaya gum						5 gm/kg										
13 Furcellaran						5 gm/kg						10 gm/kg				
14 Propylene glycol alginate												10 gm/kg				

### C. Modified starches singly or in combination:-

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized cream	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened yoghurt	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Cheese/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Casein products	Whey Powder	Chhana/Paneer	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented (UHT) Sterilized shelf life more than 3 months
7 Hydroxypropyl distarch glycerol,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8 Distarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9 Acetylated distarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Hydroxypropyl distarch phosphate,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 Monostarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Oxidized starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13 Starch acetate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14 Hydroxypropyl Starch,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>D. Flavours:-</b>																
1 Vanilla Extracts	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Vanillin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3 Ethyl Vanillin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4 Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances /Nature identical Flavouring substances/ artificial flavouring substances	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>E. Colours (natural -Singly or in combination)- (Synthetic-Singly or in combination) :-</b>																
1 Curcumin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Riboflavin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized cream	Whipped UHT/sterilized cream	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yogurt except yogurt plain and sweetened yogurt	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Cheese/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Caseln products	Whey Powder	Chhana/Panacee	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented-UHT Sterilized shelf life more than 3 months
3 Chlorophyll	-	-	-	100 mgm/kg	100 mgm/kg	100 mgm/kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 mgm/kg
4 Beta Carotene	-	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	-	-	100 mgm/kg	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg
5 Carotene (natural extract)	-	-	-	100 mgm/kg	100 mgm/kg	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	-	-	-	100 mgm/kg
6 Annatto Extracts on hixio/horbixia basis (50:50 ratio)	-	-	-	10-50 mgm/kg Normal to Orange coloured	-	-	-	-	-	20 mgm/kg	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg
7 Beta apo carotenol	-	-	-	35 mgm/kg	-	-	-	-	-	35 mgm/kg	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg
8 Methyl ester of Beta apo8 carotenone acid	-	-	-	35 mgm/kg	-	-	-	-	-	35 mgm/kg	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg
9 Ethyl ester of Beta apo8 carotenone acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 mgm/kg
10 Canthaxanthin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg
11 Caramed colors (plain)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	100 mgm/kg
12 Caramed Colors (Ammonium Sulphate Process)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0 mgm/kg	-	-	-	100 mgm/kg

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized whipping UHT/sterilized Cream	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Ghee/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Casein products	Whey Powder	Chhana/Paneer	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented-UHT Sterilized shelf life more than 3 months
13	(a) Ponceau 4R, (b) Carmoisine, (c) Erythrosine, (d) Tartrazine, (e) Sunset yellow FCF, (f) Indigo Carmine (g) Brilliant Blue FCF, (h) Fast Green FCF—singly or in combination					100 ppm (only in flavoured and fruit yoghurt)						100 mgm/kg				100 mgm/kg
<b>F. Harmless Gases :-</b>																
1	Carbon Dioxide	GMP for Cream & whipped cream														
2	Nitrogen															
<b>G. Acidity Regulators :-</b>																
1	Calcium Carbonates, Magnesium Carbonates		GMP										GMP			
2	Sodium bi carbonate; Sodium Carbonate															
3	Sodium Hydroxide, Calcium hydroxide								2000 mg/kg				2000 mg/kg			
4	Sodium phosphate								GMP				GMP			

[illegible]

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized whipping UHT/sterilized Cream	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Chee/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ Dried Ice-Cream Mix/ frozen desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Caseln products	Whey Powder	Chhana/Panver	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented UHT Sterilized shelf life more than 3 months
<b>J. Anticaking Agents:-</b>																
1	(a) Cellulose, (b) Carbonates of Calcium and Magnesium, (c) Phosphates of Calcium and Magnesium, (d) Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or Silicon dioxide (e) myristates, palmitates or Stearates of aluminium, ammonium, calcium potassium or sodium		10 gm/kg													
<b>K. Acidifying Agents singly or in combination:-</b>																
1	Citric Acid			40 gm/kg with emulsifiers	40 gm/kg with emulsifiers								GMP including Sod/Pot Salts			
2	Phosphoric Acid			40 gm/kg with emulsifiers	40 gm/kg with emulsifiers											
3	Acetic Acid			40 gm/kg with emulsifiers	40 gm/kg with emulsifiers								GMP			
4	Lactic Acid			40 gm/kg with emulsifiers	40 gm/kg with emulsifiers								GMP including Sod/Pot Salts			
5	Sodium bicarbonate/Calcium Carbonate expressed as Anhydrous substance			40 gm/kg with emulsifiers	40 gm/kg with emulsifiers											
6	Malic acid (DL-)												GMP			
7	L(+)-Tartaric Acid & Sodium /Potassium Salts)												1 gm/kg			
8	Sodium Hydrogen Carbonate												GMP			



Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized Cream	Cheese/Slice/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened yoghurt	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Ghee/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ dessert/Milk Ice/ frozen Lollies/Ice Candy	Casein products	Whey Powder	Chhana/Paneer	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented-UHT	Sterilized shelf life more than 3 months
9	(a) Sodium/Potassium/calcium Orthophosphate expressed as $P_2O_5$ , (b) Sodium/Potassium Polyphosphate expressed as $P_2O_5$											2 gm/kg singly or in combination with as $P_2O_5$					
<b>L. Emulsifiers in singly or in combination :-</b>																	
1	(a) Potassium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (b) Calcium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (c) Sodium salt of mono/di and poly phosphoric acid			40 gm/kg except that added phosphorus compound should not exceed 9 g/kg calculated as Phosphorus	40 gm/kg except that added phosphorus compound should not exceed 9 g/kg calculated as Phosphorus												
2	(a) Sodium Citrate, (b) potassium Citrate and (c) Calcium Citrate																
3	(a) Citric acid with Sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate, (b) phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and or calcium carbonate																
<b>N. Antioxidants singly only:-</b>																	
1	L-Ascorbic acid										500 mg/kg						
2	Ascorbyl Palmitate, ascorbyl Stearate									500 mgm/kg	0.5 gm/kg as ascorbic acid only in cream powder						

171962/03-12

Name of Additives	Packaged Cream	Packaged Whipped pasteurized Cream	Cheese/Sliced/cut shredded cheese	Processed cheese	Processed cheese spread	All types of yoghurt except yoghurt plain and sweetened yoghurt	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Cheer/Milk Fat/Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy	Caseln products	Whey Powder	Chhana/Paneer	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented-UHT Sterilized shelf life more than 3 months
3 Alpha tocopherols, Mixed Tocopherols																
4 Propyl gallate										100 mgm/k						
5 Octyl gallate										100 mgm/k						
6 Ethyl gallate										100 mgm/k						
7 Dodecyl gallate										100 mgm/k						
8 Butylated hydroxy anisole										175 mgm/k	100 mg/kg					
<b>O. Antioxidant Synergists :-</b>																
1 Citric Acid											GMP					
<b>P. Miscellaneous:-</b>																
1 Glycerol												50 gm/kg				

[TABLE]  
(Use of Food Additives in individual variety cheeses)

Name of Food Additives	Cheddar	Danbo	Edam	Gouda	Havarti	Garnsee	Emmentaler	Tilsiter	Saint-Paulin	Provolute	Cottage/cream	Coulommiers	Cremini Cheese	Camembert	Brie	Extra Hard Cheese
<b>A Stabilizers:-</b>																
1 Calcium Chloride	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/g of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	-	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk	200 mgm/kg of Milk
<b>B Colour :-</b>																
1 Annatto	600 mgm/kg	600 mgm/kg	600 mgm/kg	600 mgm/kg	600 mgm/kg	600 mgm/kg	-	600 mgm/kg	600 mgm/kg	-	-	600 mgm/kg	-	600 mgm/kg	600 mgm/kg	-
2 Beta carotene	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3 Riboflavin	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
4 Chlorophyll	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 mg/kg
<b>C Enzymes :-</b>																
(1) Alpha-amylase ( <i>Aspergillus oryzae</i> var.), (2) Alpha-amylase ( <i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i> ), (3) Alpha-amylase ( <i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>B. subtilis</i> ), (4) Alpha-amylase ( <i>Bacillus stearothermophilus</i> ), (5) Alpha-amylase ( <i>Bacillus subtilis</i> ), (6) Alpha-amylase (Carbohydrase) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )	1 Gm/kg of milk solids	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	1 gm/kg of milk solid

[TABLE]  
(Use of Food Additives in individual variety cheeses)

Name of Food Additives	Cheddar	Danbo	Edam	Gouda	Havarti	Samsoe	Emmentaler	Tilsiter	Saint-Paulin	Provolone	Cottage/cream	Coulommiers	Cream Cheese	Camembert	Brie	Extra Hard Grating Cheese
<b>Enzymes from GMO should be labelled</b>																
<b>D Preservatives:-</b>																
1 Sorbic Acid, Sodium sorbate, Potassium sorbate calculated as Sorbic Acid	1 gm/kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 Gm/Kg
<b>E Thickening Agents singly or in combination:-</b>																
1 Carrageenan	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
2 Guar Gum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
3 Karaya Gum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
4 Tragacanth Gum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
5 Xanthan Gum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
6 Alginate of Sodium/Potassium/Calcium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
7 Ammonium Alginate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
8 Gelatine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
9 Pectins	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-
10 Propylene Glycol Alginate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 Gm/Kg	-	-	-

**“Appendix ‘D’  
(See Rule 5)  
[TABLE]”**

[illegible]

S.No	Requirements	Milk Powder / Cream Powder / Whey Powder	Edible Casein Products	UHT Milk / UHT Flavour Milk	Pasteurised Flavour Milk /	Sterilised Milk / Sterilised Flavour Milk	Flavour Milk	Khoya / Chhana/Paneer	Chakka / Srikhand
1	Total Plate Count	Not more than 50,000/gm	Not more than 50,000/gm	Nil	Not More than 30,000/gm	Nil	Nil	Not more than 50,000/gm	Not more than 50,000/gm
2	Coliform Count	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 ml	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 gm	Absent in 0.1 gm
3	E.Coli	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
4	Salmonella	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
5	Shigella	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
6	Streptococcus aureus	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
7	Yeast and Mould Count	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent
8	Anaerobic Spore Count	Absent	Absent	Not more than 5	Absent	Not more than 5	Absent	Absent	Absent
9	Listeria Monocytogens	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent

[P. 15014/7/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jr. Secy.

**Footnote :** The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part-II, Section 3 of the Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated. the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 853(E) dated the 30-12-2002.